

LA COMARCAL

GRILLAT TINTO

Añada: 2022

Grado: 12.5°

Variedades: Garnacha 70 % Monastrell 30%

Crianza: 6 meses en cemento

Embotellado: Marzo 2023

Producción: 4.900 botellas

Grillat es nuestro primer tinto de La Font de la Figuera. Queríamos elaborar un vino que expresara la identidad de los suelos del lugar; frescas arenas calcáreas que nos ofrecen vinos austeros, finos y de una firme estructura.

Grillat proviene de dos parcelas; una garnacha tinta, apenas adolescente, y un viejo viñedo de monastrell. El vino fermentó en depósitos de hormigón y se crio hasta el embotellado en estos mismos depósitos.

Embotellado sin clarificar y filtrado por 3 micras

